

La Büff

CATERING & EVENTS

BBQ

KLASSISCHES BBQ

SALATE

Das ultimative Salatbuffet mit allem, was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B. :
Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn

Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Kirschtomaten, Baby-Mozzarella-Kugeln, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons

Und zweierlei Dressings :

Himbeer und Apfel-Balsamico

ANTIPASTI

Gegrillte und marinierte Gemüse, wie z.B.

Gelbe, rote und grüne Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Austernpilze, Schalotten

VOM GRILL

Kleine Hüftsteaks vom Bergischen Rind mit Pfefferrand
Schweinerückensteaks in Paprika- und Kräuter-Knoblauch-Marinade
Rosmarin-Bratwurst vom Metzger unseres Vertrauens
,Tandoori' Pute und Hühnchen mit Ananas am Spieß

BEILAGEN

Gemüsespieße vom Grill
Bohnen im Speckmantel
Maiskolben mit Kräuterbutter
Ofenkartoffeln mit Bio-Quark mit Kräutern
Rosmarinkartoffeln
Kleine rustikale Brötchen, Baguette und Laugenbrezeln

DIPS

Joghurt-Minze-Dip • Humus • Erdnussauce • Aioli

DESSERTS

Grießflammerie mit frischen Erdbeeren
Aprikosen Panna Cotta
Bio-Joghurt mit Studentenfutter und Ahornsirup im Glas

€ 25,90

zzgl. Mehrwertsteuer

La Büff

CATERING & EVENTS



CHINESISCHES BBQ

SALATE

Jasmin-Reis-Salat mit buntem Gemüse und Bambussprossen
Glasnudelsalat mit kleinen Pilzen
Salat von Hühnchen und grünen Salatblättern mit Soja und geröstetem Sesam
Karottensalat mit Cashews, Shiso-Kresse und Sesamöl

HAUPTGERICHT

Thai Curry vom Freilandhühnchen
mit Ingwer, Kurkuma, grünem Curry, asiatischen Gemüsen
und Kokosmilch gekocht

VOM GRILL

Satéespieße
von der Pute mit Chili gewürzt,
vom Bergischen Landschwein mit Szechuan Pfeffer
und von der Rinderhüfte mit Knoblauch und Kräutern
Kleine Lachssteaks, mariniert in Zitronen und Koriander

BEILAGEN

Basmati Reis
Madras-Curry-Reis
Glasnudeln
Naan Brot

DIPS

Gelbe Knoblauchsauce mit Schmand, Madras-Curry und 5-chinesischen-Gewürzen
Chinesische Zwetschgensauce
Mango-Papaya-Chutney
Süss-saure Chilisauce
Sojasauce

DESSERTS

Crème brûlée mit Ingwergeschmack
Asiatischer Obstsalat, abgeschmeckt mit Koriander, Limette und Ahornzucker
Bananen und Lychees in Grapefruitsaft mit Orangenzucker

€ 29,90

zzgl. Mehrwertsteuer

La Büff

CATERING & EVENTS



THRILL ON THE GRILL

SALATE

Salat von zweierlei grünen Bohnen mit roten Zwiebeln

Mais-Paprika-Salat

Caesar Salad – Romanasalat mit dem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons und gehobeltem Parmesan

Kopfsalat mit Orangenfilets in Joghurdressing

HAUPTGERICHT

Lasagne von Chili con carne

VOM GRILL

Asia-Burger vom Geflügelhackfleisch

Rindfleisch- und Schweinefleischwürfel mit Schalotten, Paprika und Speck am Spieß

Lammkotelettes mit Kräutern und Knoblauch

Hüftsteaks vom Bergischen Rind im Pfeffermantel

Garnelen am Spieß mit Amazonas Pfeffer

BEILAGEN

Maiskolben mit Butter

Ofenkartoffeln mit Bio-Quark mit Kräutern

Potatoe-wedges

Kartoffelchips

DIPS

Erdnuss-Sauce

Hausgemachter Dill-Ketchup

Hausgemachter Trauben-Senf,

Bio-Butter mit Kräutern aus eigenem Anbau

DESSERT

New York cheese cake

Hausgemachte Brownies

Johannisbeer Crumble

€ 35,90

zzgl. Mehrwertsteuer